

TOMATES FARCIES · FOUR · BŒUF · PLAT PRINCIPAL · FAMILIAL

Tomates farcies à la viande



@mandine.cuisine
INSTAGRAM

Tomates farcies à la viande, fondantes et parfumées

PREP
25 min

COOK
50 min

SERVES
8

LEVEL
Easy

Ingredients

15 ITEMS

 Tomates à farcir	8	 Bœuf haché bio	350 g
 Chair à saucisse	350 g	 Oignon bio	1
 Ail bio	2 gousses	 Moutarde	2 c. à soupe
 Œuf bio	1	 Persil frais ou surgelés	0.5 bottes
 Chapelure	2 c. à soupe	 Parmesan râpé	125 g
 Cube de bouillon de volaille bio	1 cube	 Eau	175 ml
 Sel	-	 Poivre	-
 Huile d'olive	-		

Method

4 STEPS

- 1 Préchauffez le four à 190°C. Coupez les chapeaux des tomates, videz-les et réservez la chair, le jus et les chapeaux.
- 2 Ciselez l'oignon et écrasez l'ail. Faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive, puis ajoutez la chair et le jus des tomates et laissez mijoter quelques minutes.
- 3 Dans un mixeur, mettez le bœuf haché, la chair à saucisse, la moutarde, l'œuf, le persil, la chapelure, le parmesan, puis ajoutez le mélange tomates-oignons. Mixez jusqu'à obtenir une farce bien lisse. Salez et poivrez.
- 4 Farcissez généreusement les tomates, replacez les chapeaux et disposez-les dans un plat allant au four. Versez le cube de bouillon de volaille dilué dans l'eau au fond du plat.

Serving

Enfournez pour 50 minutes à 190°C. Servez bien chaud avec le jus de cuisson et du riz.